

Posne integralne projice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)** kukuruznog brašna (palente)
- **1 šoljaiintegralnog i crnog pšenicnog**
- **1 šoljajecmenog i speltinog brašna**
- **1 šoljaraženog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **150 mlulja**
- **3 šoljekisele vode**
- **1 kašicicasoli**
- **po ukususve semenke lan, susam,**
- **suncokret, bundeva**

Priprema

Sve vrste brašna pomešati možete staviti koje imate u raznim razmerama samo da bude ukupno 4 šolje. Dodati prašak za pecivo, so, kiselu vodu i ulje. Ja sam semenke lana i suncokreta dodala i u testo po 2 kašike i posula odgore to možete po izboru. Sipati u silikonski kalup.

Zagrejati rernu na 250C i peci projice oko pola sata. Zavisi od rerne najbolje probajte cackalicom ili nožem. Prijatan Badnji dan i vece!

Savet

Od ove smese ispadne 24 projice tako da kalupe ne punite do vrha baš. :)